



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN EKSTRAK LIDAH BUAYA (ALOE VERA L.) TERHADAP UMUR SIMPAN BUAH TOMAT (LYCOPERSICUM ESCULENTUM MILL.)**

### **ABSTRACT**

Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman  
Ekstrak Lidah Buaya (Aloe vera L.) Terhadap Umur Simpan  
Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.)

1)Sartika, 1)Rita Hayati, 1)Elly Kesumawati  
123)Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala  
Email : [sartika.sardani@yahoo.com](mailto:sartika.sardani@yahoo.com)

### **ABSTRAK**

Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) merupakan merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura. Tomat sebagai komoditas hortikultura pada umumnya memiliki sifat mudah rusak sehingga penanganan pascapanen buah tomat yang tidak tepat dapat mengakibatkan penurunan mutu buah. Edible coating merupakan suatu metode yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu dari buah-buahan pada suhu ruang. Edible coating adalah lapisan tipis yang bertujuan untuk memberikan penanganan yang selektif terhadap perpindahan massa dan atau sebagai pembawa aditif serta untuk meningkatkan penanganan suatu makanan. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi dan lama perendaman ekstrak lidah buaya terhadap umur simpan buah tomat serta mengetahui perlakuan terbaik antara tingkat konsentrasi dan lama perendaman terhadap umur simpan buah tomat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu perlakuan konsentrasi (K) yang terdiri dari 4 taraf antara lain 100% ekstrak lidah buaya, 75% ekstrak lidah buaya + 25% air, 50% ekstrak lidah buaya + 50% air, dan 25% ekstrak lidah buaya + 75% air dan lama perendaman (P) yang terdiri dari 3 taraf antara lain 15 menit, 30 menit dan 45 menit. Pengamatan dilakukan pada 0, 4, 8, 12, dan 16 hari setelah perlakuan. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Analisa keragaman hasil dilakukan dengan analisa ANOVA, dilanjutkan dengan uji BNT 5% untuk melihat perbedaan antar perlakuan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah umur simpan buah tomat berpengaruh terhadap susut bobot, tingkat keasaman (pH), kandungan vitamin A dan vitamin C serta organoleptik pada warna dan tekstur. Konsentrasi terbaik pada Perlakuan susut bobot dan kadar keasaman yaitu 25%, sedangkan perlakuan vitamin A, vitamin C dan organoleptik pada warna dan tekstur adalah 100%. kandungan vitamin C dan organoleptik terhadap buah tomat yaitu perlakuan konsentrasi 100% Lama perendaman ekstrak lidah buaya yang lebih baik untuk umur simpan buah tomat selama 45 menit.

Kata kunci : Tomat, edible coating, lidah buaya